

«культура должна стать неотъемлемой частью внешней политики ЕС, <...> культурная дипломатия должна всегда быть в центре наших отношений с сегодняшним миром» [5, с. 21].

Таким образом, на наш взгляд, культурная дипломатия может рассматриваться как самостоятельное направление дипломатии в рамках ЕС, поскольку сегодня Европейский союз уделяет особое внимание налаживанию культурного диалога с другими международными организациями и странами. Кроме того, культурная дипломатия может самостоятельно сформировать положительный образ организации на международной арене и выполняет функции построения и налаживания отношений с другими странами и организациями через научные обмены, конференции, образовательные программы, распространение знаний о деятельности организации и т. д.

### **Список литературы**

1. What is Cultural Diplomacy? URL: [http://www.culturaldiplomacy.org/index.php/en\\_culturaldiplomacy](http://www.culturaldiplomacy.org/index.php/en_culturaldiplomacy) (дата обращения: 25.02.2018)
2. Ryniejska-Kieldanowicz M. Cultural Diplomacy as a Form of International Communication URL: [https://www.instituteforpr.org/wp-content/uploads/Ryniejska\\_Kieldanowicz.pdf](https://www.instituteforpr.org/wp-content/uploads/Ryniejska_Kieldanowicz.pdf) (дата обращения: 09.04.2018)
3. What is Erasmus+? URL: [https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/about\\_en](https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/about_en) (дата обращения: 12.04. 2018)
4. Definitions Ideas, Visions and Challenges for Cultural Diplomacy. URL: <http://www.e-ir.info/2013/01/03/definitions-ideas-visions-and-challenges-for-cultural-diplomacy/> (дата обращения: 25.02.2018)
5. *Табаринцева-Романова К. М.* Эволюционные изменения концептов: «мягкая сила», культурная политика и внешнеполитический имидж // *Дневник АШПИ*. 2017. № 33.

**В. М. Сорокин**

*Уральский федеральный университет  
Екатеринбург*

### **Движение «Слоу Фуд» как метод защиты нематериального культурного наследия**

В статье рассматривается один из способов защиты местных устоев и обычаев, являющихся частью культурного наследия Италии. Автор рассматривает и анализирует сложившееся движение, которое выделило и подчеркнуло современные проблемы глобализации и исчезновения

определенных черт итальянской культуры. Исследованы причины регионализма в пищевом поведении итальянского народа, исторические особенности и предпосылки, сформировавшие культурные традиции питания, сложившиеся в этой стране. Итальянская модель питания рассмотрена также в контексте ее значения для мирового нематериального культурного наследия, а данное движение представлено как способ сохранения традиционных культурных ценностей. Помимо этого, уникальная особенность данного движения в том, что придуманная и созданная одним человеком, в наши дни это интернациональная структура, на практике доказавшая свою эффективность.

Ключевые слова: нематериальное культурное наследие, движение «Слоу Фуд», глобализация, «конвивиум», «Слоу ситиз».

**Sorokin V. M.**

### **The Slow Food movement as a method of protecting the intangible cultural heritage**

In this report is discussed one of the methods of the protection of local foundations and folkways which are part of Italy's culture heritage. The author reviews and analyses the current movement which summed up and highlighted the current problems of globalization and the loss of certain features of Italian culture. The reasons for regionalism in the food behavior of the Italian people, historical features and prerequisites that shaped the cultural traditions of nutrition that have developed in this country are also explored. The Italian food model is also considered in the context of its importance for the world's intangible cultural heritage, and this movement is presented as a way of preserving traditional cultural values. The unique feature of this movement is that it was invented and created by one person however in our days it is international structure and proved on practice its effectiveness.

The Keywords: Intangible cultural heritage, «Slow Food movement», globalization, «convivium», «Slow cities».

Согласно конвенции ЮНЕСКО об охране нематериального культурного наследия, изданной в 2003 г., нематериальное культурное наследие определяется как обычаи, формы представления и выражения, знания и навыки, а также связанные с ними инструменты, предметы, артефакты и культурные пространства, признанные сообществами, группами и в некоторых случаях отдельными лицами в качестве части их культурного наследия.

Такое нематериальное культурное наследие, передаваемое от поколения к поколению, постоянно воссоздается сообществами и группами в зависимости от окружающей их среды, их взаимодействия с природой и их истории и формирует у них чувство самобытности

и преемственности, содействуя тем самым уважению культурного разнообразия и творчеству человека.

В Италии в список нематериального культурного наследия входит в первую очередь неаполитанская пицца. Как известно, в 2017 г. техника приготовления пиццы от неаполитанских мастеров была внесена в список нематериального наследия ЮНЕСКО. В организации посчитали, что особая техника итальянских пекарей является настоящим искусством.

Решение о признании неаполитанской пиццы мировым культурным наследием было принято на заседании Межправительственного профильного комитета ЮНЕСКО в Южной Корее. Как сообщается, итальянская практика удостоилась внимания организации из-за особой техники изготовления теста и способа выпечки – в традиционной дровяной печи. Отмечается, что главной чертой неаполитанской техники являются определенные движения пекарей: пласт теста долго вращают в руках и подкидывают в воздух.

В итальянском Министерстве культуры заявили, что решение ЮНЕСКО означает не только признание национального блюда на мировом уровне, но и проявление уважения к стране. Политики посчитали, что это событие особенно важно в преддверии 2018 г., объявленного в Италии Годом национальной еды.

Также помимо пиццы в данный список может войти Сицилийский театр кукол «Опера-деи-Пупи», сельские песни Сардинии «Канто-а-Теноре», Средиземноморская диета и соколиная охота.

Еще задолго до того, как ЮНЕСКО обратила внимание на итальянские кулинарные традиции, сами итальянцы озаботились проблемой их сохранения. В 1989 г. была основана ассоциация «Слоу фуд», но идея ее создания появилась значительно раньше, еще в 1986 г., когда основатель движения Карло Петрини организовал акции протеста против открытия в центре Рима, на площади Испании, ресторана «Макдональдс» [1, с. 71].

Причем протест Петрини был вызван не только самим фактом открытия ресторана быстрого питания, но еще и тем, что в одном из самых красивых мест в мире людей лишали возможности неспешно насладиться атмосферой города, почувствовать вкус местных продуктов и приобщиться к культуре страны.

Экспорт продуктов питания и чуждых западных традиций превратил пищу в товар, утративший национальную самобытность. А. И. Козлов в работе «Пища людей» цитирует слова Маргарет Мид, которая отмечает, что такая пища теряет свою первоначальную функ-

цию – кормить людей, и таким образом разрывается связь между человеком и природой.

Пища как товар становится всего-навсего топливом, которое должно обеспечивать организм энергией, то есть в таком случае пища удовлетворяет физиологическую потребность человека, оставаясь за рамками культурного контекста, и рассматривать ее как культурный код уже невозможно, происходит «макдональдизация», то есть унификация не только гастрономического, но и всех других уровней общественной жизни.

А ведь именно традиционные продукты, по словам К. Петрини, «являются важнейшим фактором сохранения биоразнообразия планеты, а также нашего культурного наследия и чувства принадлежности к нации» [2]. «Слоу фуд», который является одним из самых ярких проявлений индивидуализма в итальянской гастрономической культуре, появился в Италии в противовес американскому фастфуду. Антагонизм заложен уже в самом названии: «слоу фуд» – в переводе «медленная еда», антоним словосочетания «фаст фуд» – «быстрая еда».

Философская концепция, на которой базируются идеи «Слоу фуд», – принцип конвивельности, сформулированный австрийским философом и социальным критиком И. Илличем, то есть принцип дружбы, социальных контактов, когда каждый человек включен в коллектив и способен с ним взаимодействовать.

Структурно «Слоу фуд» делится на конвивиумы [3, с.72] – местные подразделения, которые управляются комитетами. *Convivium* (лат.) – общий стол, совместная трапеза; само же слово состоит из приставки «*con*» – «со», «совместно» и корня «*vivium*», от глагола *vivere* – «жить», то есть дословно «конвивиум – совместное проживание», а лучше переживание определенного опыта, чаще всего эстетического, который участники получают от радости и символичности совместного застолья, лежащих в основе философии «Слоу фуд». И само застолье как часть повседневной жизни, которую защищают сторонники медленной еды, является при этом культурной ценностью [3].

Задачей движения является через противопоставление национального измерения глобальному измерению, противостояние местных фермеров транснациональным корпорациям, противостояние стандартизации и унификации – макдональдизации – защитить культурные традиции, связанные с местной гастрономической культурой и кулинарными особенностями определенного региона.

К настоящему времени организация представлена в 150 странах, в ней насчитывается 100 тыс. членов, существует собственное издательство, открыт Университет гастрономических наук и несколько аспирантур по кулинарии и виноделию, и ежегодно в Турине проводится конференция «Терра Мадре» («мать-земля»), а сам Карло Петрини в 2004 г. получил титул «Человек года в Европе» по версии журнала «Тайм», газета The Guardian внесла его в список «50 людей, которые могут спасти планету», а в 2013 г. он получил премию «Защитник Земли» от Фонда окружающей среды ООН.

Движение «Слоу фуд» стало основой для формирования ассоциации «Слоу ситиз» (медленные города), которая не ограничивается одной лишь едой, но ставит своей задачей защиту образа жизни, повседневных привычек, традиционной культуры от глобализации и наступления транснациональных корпораций.

К. Петрини считает, что «люди должны стать более мудрыми и освободить себя от “скорости”, которая ведет их к вымиранию» [4]. При этом ни «Слоу ситиз», ни «Слоу фуд» не стараются создать некий «музей», наоборот, они нацелены на будущее, на то, чтобы, сохраняя традиции прошлого, стремиться к созданию новых немакдональдизированных форм.

Данное движение провозглашает: «еда – это культура, самобытность и богатство». Помимо защиты нематериального кулинарного наследия, одной из основных своих задач эта организация считает защиту и сохранение биоразнообразия (под риском исчезновения находятся не только дикие виды растений, но и прежде всего виды, одомашненные для производства пищи; на сегодняшний день 75 % видов сельскохозяйственных культур уже потеряны), изменение отношения к пище: региональное потребление должно стать разумной альтернативой глобализированному фастфуду и залогом сохранения культуры и традиций, социальной стабильности и защиты природы.

Девиз «Слоу фуд» – «еда должна быть вкусной, чистой и честной», то есть она должна быть качественной, не наносить вред окружающей среде, производится максимально близко к месту потребления, то есть необходимо развивать фермерское хозяйство, и, кроме того, ценовая политика должна оставаться прозрачной – потребитель должен понимать, как формируется стоимость того или иного продукта.

В Италии, где граждане ощущают «нехватку гражданской осознанности», кризис национальной идентичности, а иногда и вовсе не испытывают чувства национального единства, сплочение граждан происходит именно под лозунгом сохранения исконных кулинарных традиций [5].

Те, кто едят вместе, вместе разделяют (сопереживают) и чувства, а значит, объединяются. Для сторонников «Слоу фуд» совместный прием пищи – обязательный ритуал, поскольку за едой протекает процесс человеческого общения, а именно общением призывают наслаждаться приверженцы ассоциации.

Также «Слоу фуд» известен своими образовательными проектами, в рамках которых рассказывается о местных особенностях и гастрономических традициях разных регионов, уже много лет подряд в Турине проводится Салон вкуса и фестиваль еды «День Терра Мадре», выставки «Slow cheese» и «Slow fish» по всему миру конвивиумы «Слоу фуд» сотрудничают со школами и детскими садами, в 2013 г. был создан Университет гастрономических наук в Полленцо.

Успехи движения, которое началось с борьбы с сетевым американским рестораном на площади в центре Рима, а превратилось в глобальную организацию, сохраняющую мировое нематериальное культурное наследие – в данном случае эногастрономическое – действительно велики, возможно, причиной, которая могла бы объяснить подобный феномен, является то, что «Слоу фуд» сохраняет то, что действительно ценно, противопоставляя национальные традиции, то, к чему может приобщиться практически каждый, то, что является неотъемлемой частью повседневной жизни людей, естественной потребностью и эстетическим наслаждением, наступающей глобализации, обезличенной и стирающей национальные различия, подавляющей индивидуальность культуры и уничтожающей ее своеобразие.

В то время как девизом «Слоу фуд» является утверждение, что «настоящая культура заключается в развитии вкуса, а не в его обнищании». Пища, рассматриваемая в контексте повседневности и в качестве культурологического концепта, является неотъемлемой частью и важнейшей составляющей мировой культуры и нематериального культурного наследия.

Пища как феномен культуры особенно важна для Италии по причине того, что вобрала в себя все смыслы семантического поля концепта «еда»: во-первых, это биологическая необходимость, а во-вторых, трансляция традиций прошлого, часть национальной идентичности и процесс, условие коммуникации [5].

Данное движение, появившееся в этой стране и ставшее одним из ее современных символов, популярно именно потому, что защищает культурную составляющую феномена «пища», обращая внимание на то, что и сами продукты, и процесс их потребления – ценность культуры, которая требует защиты и внимательного отношения ради сохранения для будущих поколений.

Таким образом, одна из многочисленных целей «Слоу фуд» – борьба за идентичность и отстаивание национальной самобытности, которые разрушаются в процессе глобализации и стандартизации.

### Список литературы

1. *Борисова Д. С.* «Слоу фуд»: сохранение нематериального культурного наследия Италии // Вестн. СПбГУКИ. 2017. № 4 (33) декабрь.
2. *Ilmanifesto dello Slow-food//Slow-food.* URL: <http://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/> (дата обращения: 08.04.2018).
3. *Маркушкина Н. С.* Концепт «еда» в контексте диалога культур? дис. ... канд. культурологи. Иваново, 2014 // Электронная библиотека диссертаций. URL: <http://www.dslib.net/teorja-kultury/koncept-eda-v-kontekste-dialoga-kultur.html> (дата обращения: 10. 04. 2018).
4. *Ilmanifesto dello Slow-food//Slow-food.* URL: <http://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/> (дата обращения: 08.04.2018).
5. *Николаева Ж. В.* К вопросу о современном понимании культурной идентичности итальянцев // *Studia Culturae.* URL: <http://iculture.spb.ru/index.php/stucult/article/view/457> (дата обращения: 09. 04. 2018).

**Д. Н. Ткач**

*Московский государственный институт  
международных отношений (Университет) МИД России  
Москва*

## Публичная дипломатия в контексте эволюции внешней политики постсоветской России

Распад СССР стал переломным моментом в развитии независимого российского государства и всех присущих ему атрибутов, включая весь комплекс внешнеполитических инструментов. В статье предпринята попытка вписать развитие института публичной дипломатии в рамки эволюции комплекса внешней политики России после распада СССР. Принимая во внимание, что формирование внешней политики и в особенности внедрение во внешнеполитический курс ресурсов «мягкой силы» неразрывно связано с народным осознанием места своего государства на мировой арене, видится оправданным проследить внутригосударственные процессы строительства национальной идеи постсоветской